



SINCE 1989  
MONTERBÚ

# Curat de cabra

CAT

## Formatge curat

Amb caràcter, la llet de cabra demostra que ha madurat i ens dona sabors més rodons i dolços que ens recorden la fruita seca. De textura semidura, trencadissa. Un veterà amb caràcter.

**INGREDIENTS:** Llet pasteuritzada de cabra, sal, quall, estabilitzant: clorur càlcic, lisozim d'ou, ferments làctics.

**EL MARIDATGE:** Vins negres, o blancs amb caràcter, i també cerveses torrades.

**A LA CUINA:** A les fustes de formatges marca la diferència amb els curats. També el podem utilitzar ratllat, per exemple al risotto.

### Informació nutricional. Valors mitjans per 100 g

Proteïna.....	24,86 %	dels quals, monoinsaturats.....	9,20 %
Hidrats de carboni.....	5,68 %	dels quals, poliinsaturats.....	1,59 %
dels quals, sucres.....	0,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1885-454
Greixos.....	36,91 %	Sal.....	1,17 %
dels quals, saturats.....	26,12 %	Calci.....	0,82 %

ESP

## Queso curado

Con carácter, la leche de cabra demuestra que ha madurado y nos da sabores más dulces y redondos que recuerdan a los frutos secos. De textura semidura, quebradiza. Un veterano con carácter.

**INGREDIENTES:** Leche pasteurizada de cabra, sal, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico, lisozima de huevo, fermentos lácticos.

**EL MARIDAJE:** Vinos tintos, o blancos con carácter, así como con cervezas tostadas.

**EN LA COCINA:** En las tablas de quesos marca la diferencia con los curados. También lo podemos utilizar rallado, por ejemplo en el risotto.

### Información nutricional. Valores medios por 100 g

Proteïna.....	24,86 %	de las cuales, monoinsaturadas.....	9,20 %
Hidratos de carbono.....	5,68 %	de las cuales, poliinsaturadas.....	1,59 %
de los cuales, azúcares.....	0,00 %	Energia (KJ/kcal- KJ/100gr).....	1885-454
Grasas.....	36,91 %	Sal.....	1,17 %
de las cuales, saturadas.....	26,12 %	Calcio.....	0,82 %



GLUTEN FREE



GLUTEN FREE



cod.	denominación	gtin-13	gtin-14	peso unidad (kg)	u/c	vida útil (días)	temp (° C)	caja/ capa	ancho caja (cm)	alto caja (cm)	prof. caja (cm)	caja/ palet	n° capas palet	altura palet	peso bruto caja (kg)
0350930	Formatge curat cabra 2,2 kg	8436023513012	98436023513015	2,2	2	180	0 -4 °C	12	39,5	19,5	11,5	84	7	136,5	0,26
1301059	Formatge curat de cabra 180g	8436023512019	18436023512016	0,18	6	90	0 -4 °C	15	22,5	8	22,5	105	7	56	0,12